

## PV164S-1



Familia  
Instalación  
Dimensión  
Alimentación  
Tipología  
Código EAN

Encimera de cocción  
Tradicional  
60 cm  
Gas  
Gas  
8017709220112



## Estética



Estética  
Color  
Acabado  
Material  
Tipo de vidrio  
Borde de vidrio  
Cristal en acero  
Rejillas  
Quemadores  
Material de los quemadores  
Tipo de regulación mandos  
Posición mandos  
N.º de mandos  
Color mandos  
Logo  
Color de la serigrafía  
  
Otros colores disponibles

Línea  
Plata  
Cristal  
Cristal  
Estándar (claro)  
Biselado  
Sí  
Parrillas de fundición  
Llama vertical, diseño plano  
Aluminio  
Mandos  
Frontal  
4  
Negro  
Serigrafiado  
Blanco  
  
Blanco, Negro

## Programas/Funciones

Número de zonas de cocción a gas	4
Número total de zonas de cocción	4

## Características técnicas

Anterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW

Posterior izquierda - Gas - SRD - 1.70 kW

Posterior derecha - Gas - RP - 3.00 kW

Anterior derecha - Gas - AUX - 1.10 kW

Sistema de válvulas de seguridad

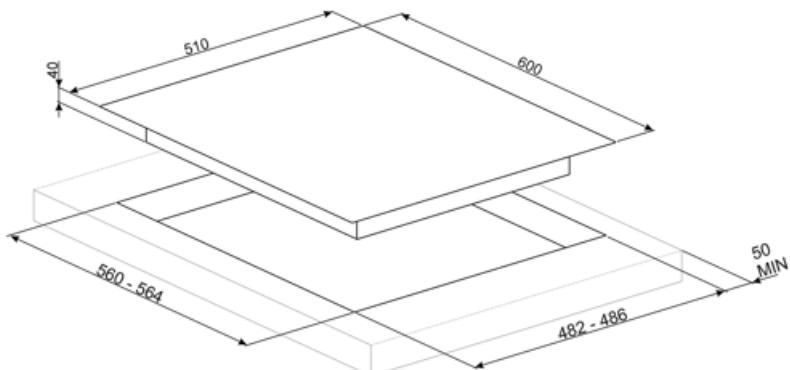
Conexión automática Sí

## Conexión eléctrica

Datos nominales de conexión eléctrica	1 W	Frecuencia (Hz)	50/60 Hz
Tensión (V)	220-240 V	Largo del cable de alimentación	120 cm
Tipo de cable eléctrico	Monofase		

## Conexión de gas

Tipo de gas	G20/ G25 gas natural	Otras conexiones de gas previstas	Cónica
Conexión de gas	Cilíndrico		
Otros inyectores de gas incluidos	G30 Gas Líquido GPL, G110 Gas ciudad	Datos nominales de conexión gas	7500 W



---

## Symbols glossary

---



Estándar: método de instalación, que se adapta fácilmente a cualquier tipo de cocina.



Rejillas de hierro fundido: estas rejillas son resistentes a altas temperaturas. Sólidos y robustos, han sido diseñados para facilitar el movimiento y el reposicionamiento de las ollas en la superficie.



Knobs control



Glass-on-Steel: la solución Glass-on-Steel provista en placas y fregaderos de vidrio Smeg, tiene una lámina de acero inoxidable debajo del vidrio. Estéticamente invisible, este recurso aumenta la robustez de la parte superior: de hecho, incluso en el caso de una rotura accidental, las astillas no se dispersan, sino que permanecen unidas a la parte superior.



High-Flame: los quemadores High-Flame producen una llama casi vertical que reduce la pérdida de calor y aumenta la potencia transferida a la olla.